MACARONS

BRAUN

¿Qué son los Macarons?

Macarons es un dulce (pastelito) tradicional francés, hecho de merengue y almendra molida. En Francia puedes encontrar una gran variedad de estos Macarons. El más popular es el Macaron coloreado con forma de dos pequeños discos de merengue y rellenos con una amplia gama de cremas.
El relleno para este tipo de Macarons, con un tamaño aproximado de 3-5 cm, está generalmente hecho con crema de mantequilla, ganache o mermelada de diferentes sabores y se introduce/rellena entre los dos discos de Macarons. La palabra "Macaron" viene de Venecia y significa "pastelería fina".

El merengue de almendra crea una corteza suave y húmeda y junto con el relleno cremoso en el centro se crea un bocado que se deshace en la boca. El Macarons original de Francia, es una tendencia mundial.

MACARONS

MACARONS

Receta Base

___ 1000 g **Macarons**
___ 180-200 g Agua

Modo de empleo

- Batir los ingredientes durante aprox. 4 minutos a velocidad media.
- Con la ayuda de una manga con boquilla lisa, escudillar las piezas (de aprox. 5 g cada una)
- Dejar reposar durante aprox. 30-45 minutos a temperatura ambiente.

Cocción

- Horno con ventilación controlada: 150°C durante 16-18 minutos con circulación de aire mínima.
- Horno ventilado: 150°C durante 16-18 minutos.
- Horno de convención: 130°C durante 12-14 minutos.

Nota

Con 1200 g de Masa base Macarons se obtiene 300 piezas individuales de aprox. 4 g. Una vez terminados (con su relleno incluido) obtendremos aproximadamente 150 Macarons.

Coloración del Macarons

Para dar color a los Macarons utilizaremos colorantes alimenticios. La dosis variará dependiendo del colorante a utilizar y la intensidad deseada.

Tip: Añadir el colorante al agua y posteriormente añadir el Mix de Macarons.

Relleno con Bianka

___ 1000 g **Bianka Soft**
___ 1000 g Mantequilla blanda
___ 500 g Agua o Almíbar

Modo de empleo:

- Mezclar la **Bianka Soft** con la mantequilla.
- Añadir el agua o almíbar poco a poco.
- Batir durante 10 min. aprox.

Relleno con Schokobella

1000 g **Schokobella** / **Schokobella chocolate blanco**
500 g Mantequilla

Modo de empleo:

- Mezclar bien todos los ingredientes y listo.

Sabor	Relleno base	Aroma	Dosis / Kg de relleno
Chocolate	Schokobella		
Café	Bianka Soft	Pasta Aroma Café	10 g
Vainilla	Bianka Soft	Pasta Aroma Vainilla	10 g
Limón	Bianka Soft	Pasta Aroma Limón	10 g
Naranja	Bianka Soft	Pasta Aroma Naranja	10 g
Fresa	Bianka Soft	Pasta Aroma Fresa	10 g
Merengada	Bianka Soft	Pasta Aroma Merengada	10 g
Nata	Bianka Soft	Pasta Aroma Nata	10 g
Chocolate con leche	Schokobella Chocolate con leche		
Dulce de leche	Dulce de leche repostero		
Coco	Schokobella Chocolate blanco	Aroma Coco	1-2 g

Recomendaciones para la elaboración, conservación y terminación:

La receta precisa una gran atención, así como la temperatura y tiempo de cocción para conseguir unos resultados óptimos.

- El tiempo de cocción debe ser respetado, de lo contrario el Macaron tendrá una superficie agrietada.
- Después de la cocción, dejar enfriar los Macarons (30-40 min. aprox.), rellenarlos y almacenar en un lugar con temperatura fresca.
- Una vez reposado los Macarons (después de su cocción), pueden congelarse y ser rellenados y decorados en el momento deseado.

Consejos de Decoración para los Macarons

- Espolvorear con polvo de cacao o café previa la cocción.
- Decorar con Gold Sparkle.
- Extender por la superficie trocitos de pistacho, almendra, flores comestibles, pepitas de chocolate, ...
- Crea otras formas (por ejemplo de estrella, ...)

MACARONS

Descárgate:

- **Logo Macarons**
- **Poster**
- **Tarjetas de regalo**

En:

o desde la web
www.martinbraun.es/download.php

BRAUN

MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura, Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es
www.martinbraun.es

A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE